

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**  
**вибіркової навчальної дисципліни**

**КУРСОВА РОБОТА З ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА**

**підготовки бакалавра**  
**спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**  
**освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа**

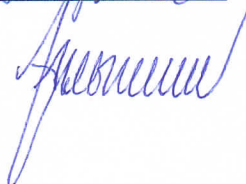
**Силабус навчальної дисципліни** «Курсова робота з організації ресторанного господарства» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа, за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

**Розробник:** асист. Пасічник М. П.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 22 серпня 2020 р.

Завідувач кафедри:



д. геогр. н., проф. Ільїн Л. В.

**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**

**I. Опис навчальної дисципліни «Курсова робота з організації ресторанного господарства»**

**Денна форма навчання**

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна Рік навчання 3
Кількість годин / кредитів 90/3	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 6
ІНДЗ: немає	Бакалавр	Самостійна робота 84 год. Консультації 6 год. Форма контролю: захист курсової роботи, залік

**II. Інформація про викладача**

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Посада: асистент кафедри туризму та готельного господарства

Електронна пошта: [m.p.pasichnyk@gmail.com](mailto:m.p.pasichnyk@gmail.com)

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: згідно графіку навчального процесу

**III. Опис дисципліни**

**1. Анотація курсу.** Тематика курсових робіт визначається кафедрою туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки згідно з вимогами до навчальної програми дисципліни. Наукове та методичне керівництво курсовою роботою студента здійснює науковий керівник. Курсова робота повинна мати теоретичне обґрунтування теми на основі аналізу літературних джерел і містити конкретні пропозиції та рекомендації щодо удосконалення розглянутого питання.

**2. Мета і завдання навчальної дисципліни.** Мета курсової роботи з організації ресторанного господарства полягає у систематизації, узагальненні, розширенні і закріпленні знань отриманих в процесі вивчення курсу «Організація ресторанного господарства».

**3. Результати навчання (компетентності).** Згідно з вимогами програми навчальної дисципліни студенти після засвоєння кредитного модуля мають продемонструвати такі результати навчання:

**знання:**

– особливості організації наукових досліджень в індустрії гостинності;

- пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи в Україні;
- основні етапи проведення наукових досліджень в індустрії гостинності.

#### **уміння:**

- вибирати та аналізувати джерела інформації в напрямку досліджень, проводити патентний пошук;
- обґрунтовувати актуальність проведення досліджень в обраному тематичному напрямку;
- ставити мету дослідження та завдання, які необхідно виконати для її досягнення;
- формувати об'єкт та предмет наукового дослідження;
- обирати методи дослідження;
- знаходити сферу практичного застосування результатів наукового дослідження.

#### **4. Графік виконання курсової роботи**

Тиждень семестру	Назва етапу роботи	Навчальний час	
		аудиторний (консультації)	самостійна робота
2–4	Отримання теми та завдання. Розробка плану		2
4–5	Підбор та вивчення літератури		14
6–7	Виконання розділу 1	2	16
8–9	Виконання розділу 2	2	20
10–12	Виконання розділу 3	2	24
13	Подання курсової роботи на перевірку		4
14	Захист курсової роботи		4
Усього		6	84

#### **IV. Політика оцінювання**

Рейтингова оцінка студентка за виконання курсової роботи складається з балів, що він отримує за:

**1. Якість викладення інформації у роботі та графічний матеріал.** Ця складова характеризує глибину обґрунтування рішення поставлених задач курсової роботи, правильність та зрозумілість проведених розрахунків, сучасність прийнятих рішень, виконання вимог нормативних документів при оформленні та своєчасність здачі роботи. Ваговий бал – 60.

##### **Критерії оцінювання якості викладеної у роботі інформації**

Курсова робота оформлена згідно поставлених вимог, всі завдання повністю виконані, розрахунки проведені вірно, графічний матеріал відображений правильно, робота здана вчасно	60
Курсова робота оформлена з деякими порушеннями вимог, в загальному вигляді завдання та розрахунки виконані вірно з допущенням незначних помилок, при відображенні графічного матеріалу допущені деякі недоліки, робота здана вчасно	50–59
Курсова робота оформлена з деякими порушеннями вимог, завдання та розрахунки виконані з помилками, при відображенні графічного матеріалу допущені деякі недоліки, робота здана вчасно	40–49
Курсова робота оформлена з порушеннями вимог, завдання та розрахунки виконані з помилками, відображення графічного матеріалу зроблено не правильно, робота здана з незначним запізненням	30–39

**2. Якість публічного захисту курсової роботи.** Ця складова характеризує ступінь володіння матеріалом за темою курсової роботи, аргументованість рішень при розв'язанні завдань курсової роботи та вміння захищати свою думку. Ваговий бал – 40.

**Критерії оцінювання якості захисту курсової роботи**

Повне володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, достатня аргументованість рішень, самостійна відповідь	40
Володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту за допомогою конспекту, аргументованість рішення задач з незначною допомогою викладача, самостійна відповідь	25–39
Задовільне володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, слабка аргументованість рішення задач, відповідь за допомогою викладача	10–24
Погане володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, відсутня аргументованість рішення задач, відповідь за допомогою викладача	0–9

Оцінювання знань та рівень сформованості компетентностей студента оцінюються за допомогою кредитно-модульної системи.

**Шкала оцінювання (національна та ECTS)**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Добре
75–81	C	
67–74	D	
60–66	E	Задовільно
1–59	Fx	
		Незадовільно

**V. Рекомендований перелік тем для курсової роботи**

Тематику курсових робіт визначає кафедра туризму та готельного господарства. За бажанням можна вибрати тему наукового дослідження самостійно. В такому разі, студент пише заяву на ім'я завідувача кафедри з проханням закріпити за ним відповідну тему на підставі протоколу рішення кафедри. Нижче наведено рекомендований перелік тем:

1. Стан інфраструктури ресторанного бізнесу м. Луцька;
2. Організація діяльності концептуальних закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторації «Курінь», м. Луцьк);
3. Використання інноваційних технологій в організації виробництва закладів ресторанного господарства (на прикладі кафе «Pur-Pur», м. Луцьк).
4. Раціональна організація виробничих процесів в закладі ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Ліон», м. Луцьк);
5. Аналіз виробничо-сервісної структури закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Піцерія Фелічита», м. Луцьк);
6. Організація контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Café de Vino», м. Луцьк);
7. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану «Брама», м. Луцьк);

8. Організація роботи кондитерського цеху (на прикладі кафе «Театральний», м. Луцьк);
9. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (на прикладі ресторану «Корона Вітовта», м. Луцьк);
10. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Срібні лелеки», м. Луцьк);
11. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів (на прикладі ресторану «MOJO Family», м. Луцьк);
12. Аналіз матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів (на прикладі ресторану «Fat Cat», м. Луцьк);
13. Стили дизайну закладів ресторанного господарства в м. Луцьку;
14. Особливості подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Карабас-Барабас», м. Луцьк);
15. Організація харчування іноземних туристів (на прикладі готельно-ресторанного комплексу «NOBLE»);
16. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах (на прикладі санаторію «Пролісок» с. Грем'яче);
17. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях (на прикладі комплексу сімейного відпочинку «Nester House» с. Світязь);
18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
19. Організація обслуговування дипломатичних прийомів (на прикладі ресторану готелю «Україна», м. Луцьк);
20. Організація надання послуг з кейтерінгу (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
21. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Gosti», с. Брище);
22. Особливості розвитку і формування національних ресторанів (на прикладі ресторації «Добра хата», с. Зміїнець);
23. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному господарстві (на прикладі ресторану «Show Basilic», м. Луцьк).
24. Організація технологічного процесу сервісного обслуговування (на прикладі ресторану «Бравий Швейк», м. Луцьк).
25. Особливості організації роботи та обслуговування споживачів у мережевих ресторанах швидкого харчування (на прикладі ресторану «Пузата хата», м. Луцьк);
26. Організація реалізації продукції ресторанного господарства (на прикладі кафе-кав'ярні «Капучіно», м. Луцьк);
27. Особливості інтр'єру кафе-кав'ярень міста Луцька;
28. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів (на прикладі готелю «Світязь», м. Луцьк);
29. Забезпечення якості надання послуг харчування (на прикладі готельно-ресторанного комплексу «Зелений Гай», с. Копачівка);
30. Аналіз матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства

(на прикладі піцерії «Дядя PIZZA», м. Луцьк).

## **VI. Рекомендована література**

### **Основна література**

Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

Ефимова О. П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. Минск : ООО «Новое знание», 2004. 332 с.

Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.

Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Ліра-К, 2010. 388 с.

Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с. 13.

Островська Г. Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.

Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: Підручник [для студ. вищ. навч. закл. ]. К. : Центр учбової літератури, 2009. 398 с.

Федцов В. Г. Культура ресторанного сервіса: учебное пособие. М. : «Дашков і К», 2008. 248 с.

### **Додаткова література**

Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа. Тернопіль : ТНПУ ім. Івана Пулюя, 2019. 67 с.

Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.

### **Інтернет-ресурси:**

Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>

Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування 30 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>

Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

Правила подачі вина [Електронний ресурс]. URL: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

Сервірування столів [Електронний ресурс]. – URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>